

Svein Lindin**Vinkelder Svein Lindin**
svein@vinforedrag.no

Svein har sin bakgrunn fra topprestauranter i Norge og fra vinimportbransjen. Han har siden 1997 holdt vinkurs og foredrag for næringslivet og private gjennom nettstedet vinforedrag.no, og reiser på jevnlig studieturer til vinområder omkring i verden for inspirasjon til vinkurs og artikler.

Stig Rognstad**Vinkelder Stig A. Rognstad**
sar@norsenet.no

Stig har eid og drevet Norse Securities i 16 år. Han eide og drev restaurant Le Canard, med én stjerne i Michelin-guiden, i fem år. Han tok vinkelderutdannelse i 2008 etter å ha solgt Norse Securities, skriver om vin på norsenet.no og er hobbyforedragsholder. En og annen studietur blir det også tid til.

Vår vurdering

Vinen bedømmes både med terningkast og poeng. Terningkastene forteller om vinen er et godt kjøp i sitt segment. Poengsummene er rent kvalitative, uavhengig av pris og basert på et Robert Parker-system hvor alle viner starter med en utgangsverdi på 50 poeng og verdsettes etter følgende poengfordeling: Utseende: 0 - 5 poeng. Duft: 0 - 15 poeng. Smak: 0 - 20 poeng. Totalvurdering: 0 - 10 poeng.



SNART JUL: Det meste Eyvind Hellström tar i blir til gull. Nå blir det gløgg.

FOTO: SUNE ERIKSEN

Hellström blir gløgg

Eyvind Hellström har laget en gløgg som tar rødvin på alvor.

EYVIND HELLSTRÖM har i årene etter den mye omtalte exiten fra Bagatelle i 2009 dannet seg en imponerende rekke med samarbeidspartnere. Bøker, ferdigmat, kjøkkenutstyr og vin står nå på menyen. Alle med stor suksess i sine markeder. Vi ser et klart fellestrekk ved hans samarbeidspartnere. Hellström omgir seg kun med kvalitet. Overraskelsen var stor da det kom for dagen at han skulle lansere sin egen gløgg før jul.

PÅ DRIKKEFRONTEN har samarbeidet mellom Hellström og Christopher Moestue strukket seg over en lengre periode, helt tilbake til da Vinmonopolet fortsatt var en bastion av et monopol og prisbelønte Bagatelle hadde det største utvalget av kvalitetsvin i Norge. Siden den gang har mye skjedd, men kortversjonen er at Eyvind Hellström er blitt rikskjendis gjennom utallige kokebøker og programlederroller, mens Christopher Moestue har bygget seg opp til å bli en ledende kvalitetsvinimportør i Skandinavia, gjennom sine ulike vinimportfirma.

FORHISTORIEN TIL DETTE radarparet er like bunnsolid som Norges grunnfjell og oljefond. Få viner kan skryte av å gå fra bestillingslisten til basislisten på

Vinmonopolet på 4 måneder i 2011. Siden den gang har Hellström Bon Vin Rouge holdt seg på topplisten, og det forventes et salg på 36.000 flasker i 2014.

DE TRADISJONELLE Arcus-akevitene som i en årrekke har hatt et tilnærmet monopol har fått seg en skikkelig utfordrer. På akevittsiden er det samme skjedd i 2012 som for Hellström Bon Vin Rouge i 2011, rett inn på basislisten på Vinmonopolet i løpet av 4 måneder. Ifølge produksjef Aina Lee Myhre hos Moestue Grape Selections vil salget passere 50.000 flasker i år.

HELLSTRÖM AQUAVIT er laget av nøytral potetsprit, slik tradisjonen for norsk akevitt tilsier. Videre er destillatet lagret på 500 liters sherryfat som er brukt til oloroso-produksjon. Krydderdestillatet er Hellströms egen resept og inneholder blant annet karve, anis, stjerneanis, sitrus, appelsin, fennikel, koriander, einebær og paradiskorn. Akevitten er lagret minimum 12 måneder på fat av ulik alder for å oppnå kompleksitet. Tradisjonen tro er det også laget en liten serie på tre flasker med juleakevitt.

FOR ØVRIG HAR Hellström nylig lansert sin egen gløgg. Produsenten er

Snällersöds som holder til i Ljungbyhed i Skåne. Snällersöds er en herregård fra 1792, hvor familien Berntson i dag bor. Eric Berntson, som i dag eier Snällersöds, tok over driften i 1991 og det er i samarbeid med han at resepten til Hellström Gløgg er utviklet. Eyvind kan fortelle at han er glad i julens tradisjoner og ønsker å bidra med sin egen gløgg. Sverige har lange tradisjoner med å lage og nyte gløgg, så det ble naturlig å se til svenskene for kompetanse.

Hellström ønsket å lage en rød kvalitetsgløgg basert på nordiske tradisjoner, men har satt sitt eget preg på produktet ved å redusere sukkerinnholdet noe og ved å øke friskheten og sitrus-karakteren. Hellström Gløgg er en økologisk rødsvingløgg som betyr at alle ingredienser (vin og krydder) er dyrket økologisk. Han anbefaler å varme gløggen i en ren kjele til 62 grader, ikke mer. Hakkede, skoldede mandler og rosiner kan gjerne tilsettes.

Den røde tråden i produktene til Hellström viser seg gjennom god smak, den markerte syrlighet og den alltid tilstedeværende matvennlige stilen han legger opp til. Det norske folk har talt når det gjelder hans akevitter og viner, vi er overbevist om at Hellström Gløgg vil være utsolgt lenge før jul!

Smaksnotater**Hellström Bon Vin Rouge 2012**

Dyp rød farge med blållilla kant. Aroma av modne skogsbær, sorte bær, anis og krydder. Konsentrert fruktighet underbygger en flott syrlighet hvor avslutningen preges av rød frukt, mineralske toner og behagelige tanniner. Passer til: lam og sau, storfe.

Pris: 160 kr (basis).
Varenr: 9377001.
87 p. Importør: Moestue Grape Selections AS.

**Hellström Bon Vin Blanc Chablis 2012**

Lys gulgrønn farge. Aroma som av grønt eple, sitrusskall, mineraler og lime. God ung fruktighet med tydelig mineralsk karakter. Friskere enn 2011 årgangen Passer til: skaldyr, fisk.

Pris: 180 kr (bestilling).
Varenr: 9735401.
86 p. Importør: Moestue Grape Selections AS.

**Hellström Aquavit**

Gyllen farge. Aroma som av urter, karve, anis og sitrus. Smaken er sitrusdrevet, krydret og rik. Lang ettersmak med sitrus, karvetoner. Er dette den beste akevitten til julemat? Vi tror det!

Pris: 400 kr (basis).
Varenr: 9957701.
86 p. Importør: Moestue Grape Selections AS.

**Hellström Juleaquavit 2014**

Lys gyllen farge. Sitrus, krydder og karve på duft. Kanel, fiken og appelsinskall i anslaget. Balansert og flott akevitt som lages i et begrenset antall av 3345 flasker.

Pris: 435 kr.
Varenr: 896102.
87 p. Importør: Moestue Grape Selections AS.

**Hellström Gløgg**

Klassisk duft av kanel, kardemomme, ingefær og solbær. Smaken er rund, søt og ganske kraftig med kryddertoner av kardemomme, kanel, ingefær og røde bær. Sødmen er behagelig men en smule dominerende i forhold til syren. Klassisk og god gløgg, som er laget av økologisk dyrkede ingredienser - et pluss for de helsebevisste. Her får man mye smak og opplevelse for 150 kroner! Like greit å kjøpe en kasse eller to så du er rustet for sesongen.

Pris: 150 kr.
Varenr: 1897701.
86 p. Importør: Moestue Grape Selections AS.

